

Menu De Saison

Entrée, plat, dessert à 39 €

Entrée, plat à 35 €

Plat, dessert à 32 €

- Foie gras de canard à la fleur de sel de Guérande, pain de campagne grillé
 - Œufs à la couille d'âne « Œufs, lardons et sauce vigneronne » (spécialité maison)
 - Nage de noix de coquilles Saint Jacques et queues de crevettes, légumes du jardin et fumet légèrement citronné
 - Gravelax de saumon maison, crème fouettée à l'aneth, blinis de pommes de terre
 - Pressé de volaille au foie gras de canard, salade de mâche, vinaigrette aux truffes d'été
-
- Filet de truite grillé, légumes d'hiver et beurre blanc
 - Poulpe grillé, piperade basque et persillade
 - Croustillant de pieds de porc désossés, pomme purée à l'huile d'olives et sauce bordelaise (spécialité maison)
 - Pavé de cerf grillé, légumes du moment et sauce vigneronne
 - Pluma de cochon ibérique grillée à la plancha et sa persillade
 - Paleron de veau confit, jus de veau, pommes purée à l'huile d'olives
-
- Fondant aux châtaignes, mandarine corse et sorbet mandarine
 - Baba au rhum et sa crème fouettée à la vanille
 - Tartelette poire-amande, glace vanille
 - Forêt noire, sorbet griottes
 - Crêpes au beurre d'orange et Grand Marnier
 - Assiette de fromages affinés

Origine des viandes : Bœuf Fr ou UE - Volaille Fr - Porc UE – Veau UE

Prix nets, toutes taxes et service compris.

Une carafe d'eau potable peut vous être servie gracieusement en accompagnement d'une consommation.